

Venit



PARLANTINA

Bianco Spumante Brut

“L'idea innovativa non è sufficiente a rompere gli schemi, serve qualcuno abbastanza folle da perseguirla.”

Una risalita di fini e numerose bollicine riportano in superficie profumi fragranti di fiori di sambuco, acacia e note fruttate tropicali di ananas, maracuja e succo fresco di cedro.

Ottimo abbinamento con formaggi a tendenza dolce, salumi stagionati e fritti di pesce dell'Adriatico.

Scheda tecnica

Cantina: Venit

Nome: Parlantina

Filosofia: Vino da uve biologiche

Denominazione: Bianco Spumante Brut

Uve: Soreli e Fleurtaï

Tipologia: Charmant Brut

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità: 5.50 g/l

Residuo zuccherino: 9,5 gr/l

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio inox a 16°C con lieviti selezionati.

Affinamento: 90 giorni di presa di spuma, 4 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 8 °C.

Descrizione etichetta: L'occhio rappresenta la capacità di saper guardare lontano, oltre i limiti del presente. Per noi i vitigni resistenti sono il futuro di una viticoltura pienamente sostenibile che abbraccia i principi del metodo biologico e traccia nuovi percorsi degustativi.

Note del sommelier: Piacevole sapidità.

Aromi retro-olfattivi di mela verde, agrume biondo, cedro ed erbe fresche aromatiche.

Aromi di lievito sfumano su sensazioni minerali di pietra focaia. Buona persistenza e cremosità per questo spumante metodo Charmat.

Venit

Soc. Agr. MEAvitis s.s.

Piazzetta N. Bixio, 18

33170 Pordenone (PN) - Italia

Marco: +39 340 785 2412

Elia: +39 347 837 0247

info@venit.wine